

Disciplinare di produzione - Monte Veronese DOP

Articolo 1.

È riconosciuta la denominazione di origine al formaggio "Monte Veronese", il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con il presente decreto con particolare riguardo alle caratteristiche derivanti dalla zona di produzione, trasformazione ed elaborazione delimitata all'art. 2.

Articolo 2.

La zona di provenienza del latte di trasformazione e di elaborazione del formaggio "Monte Veronese" è ubicata nella parte settentrionale della provincia di Verona e comprende tutto in parte il territorio dei seguenti comuni:

S. Bonifacio (parte), Soave (parte), Colognola ai Colli (parte), Mezzane di Sotto, Monteforte d'Alpone, Illasi, Cazzano di Tramigna, Caldiero (parte), Montecchia di Crosara, Roncà, Lavagno (parte), San Martino Buon Albergo (parte), Verona (parte), Bussolengo (parte), Pescantina, San Pietro in Cariano, Sona (parte), Castelnuovo (parte), Pastrengo, Peschiera del Garda (parte), Lazise, Bardolino, Garda, Cavaion Veronese, Affi, San Giovanni Ilarione, Tregnago, Badia Calavena, Vestenanuova, Selva di Progno, Velo Veronese; San Mauro di Saline, Grezzana, Cerro Veronese, Roveré Veronese, Bosco Chiesanuova, Erbezzo, S. Anna d'Alfaedo, Marano di Valpolicella, Negrar, Fumane, S. Ambrogio di Valpolicella, Dolce, Rivoli Veronese, Costermano, Caprino Veronese, Ferrara di Monte Baldo, Brentino-Belluno, Malcesine, Brenzone, San Zeno di Montagna, Torri del Benaco.

Tale zona è così delimitata: partendo dall'inizio della strada statale n. 11 (Padana Superiore) si entra nel comune di San Bonifacio che viene attraversato, si passa per Villanova; si raggiunge San Martino Buon Albergo e San Michele centro, si attraversa Verona lungo la circonvallazione e si prosegue al km 297 della Croce bianca sino a Caselle, terminando nel comune di Peschiera con i confini delle province di Verona e Brescia.

Articolo 3.

La denominazione di origine "Monte Veronese" è riservata ai formaggi aventi le seguenti caratteristiche, in quanto si intende distinguere la tipologia a latte intero dalla tipologia ottenuta con latte parzialmente scremato e definita "d'allevato", ferma restando la medesima zona di provenienza del latte nonché di trasformazione ed elaborazione per entrambe le tipologie:

A) "Monte Veronese" latte intero, formaggio da tavola a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, proveniente da una o due mungiture consecutive, che presenti una acidità con valore compreso tra 3,6-3,8 SH/50 ml, ottenuta naturalmente o indotta con aggiunta di fermenti lattici prodotti nello stabilimento interessato o in altri stabilimenti ubicati nella zona delimitata all'art. 2 e derivanti da lavorazioni precedenti.

Il coagulo si ottiene usando caglio di pellette di vitello per 15-20 minuti e la rottura della cagliata si protrae per pochi secondi fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un chicco di riso.

Si procede poi al riscaldamento per raggiungere la temperatura di cottura di 43-45 gradi e questa si protrae per circa 10 minuti.

Segue la sosta della cagliata in caldaia per circa 25-30 minuti.

La salatura avviene a secco o in salamoia dopo uno spurgo di circa 24 ore.

La maturazione si compie in circa trenta giorni con un minimo di 25 giorni.

Il formaggio presenta le seguenti caratteristiche:

a) Forma cilindrica a facce quasi piane con scalzo leggermente convesso.

b) Peso compreso da 7 a 10 kg.

c) Dimensioni: altezza dello scalzo cm 7-11, diametro delle facce cm 25-35.

Variazioni in più o in meno del peso e delle dimensioni dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal periodo di maturazione.

d) Crosta sottile ed elastica, di colore paglierino più o meno intenso.

e) Pasta di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura minuta ed uniformemente diffusa.

f) Sapore delicato e gradevole.

La stagionatura si protrae per un minimo di 90 giorni; se il formaggio è usato da tavola, e per un minimo di sei mesi se usato da grattugia.

g) Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%.

B) "Monte Veronese" d'allevato,

formaggio da tavola o da grattugia a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di vacca parzialmente scremato, proveniente da una o due mungiture consecutive, aventi una acidità compresa fra i 3,8-4 SH/50 ml, ottenuta naturalmente o indotta con aggiunta di fermenti lattici prodotti nello stabilimento interessato o in altri stabilimenti ubicati nella zona delimitata all'art. 2 e derivanti da lavorazioni precedenti.

Il coagulo si ottiene usando caglio di pellette di vitello per 25-30 minuti e la rottura della cagliata si protrae per pochi secondi fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un chicco di riso.

Si procede poi al riscaldamento per raggiungere la temperatura di cottura di 46-48 gradi e questa si protrae per circa 15 minuti.

Segue la sosta della cagliata in caldaia per circa 25-30 minuti.

La salatura avviene a secco o in salamoia dopo uno spurgo di circa 24 ore.

La stagionatura si protrae per un minimo di 90 giorni, se il formaggio è usato da tavola, e per un minimo di sei mesi se usato da grattugia.

Il formaggio presenta le seguenti caratteristiche:

a) Forma cilindrica a facce quasi piane con scalzo leggermente convesso.

b) Peso compreso da 6 a 9 kg.

c) Dimensioni: altezza dello scalzo cm 6-10, diametro delle facce cm 25-35.

Variazioni in più o in meno del peso e delle dimensioni dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal periodo di maturazione.

d) Crosta sottile ed elastica, di colore paglierino più o meno intenso.

e) Pasta di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura sparsa e di norma di dimensioni da 2 a 3 mm leggermente superiori a quella della tipologia a latte intero.

f) Sapore fragrante, tipico del formaggio stagionato, che tende a leggermente piccante con il protrarsi della stagionatura delicato e gradevole.

g) Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 30%.

Articolo 4.

Il formaggio a denominazione di origine "Monte Veronese" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno specifico, di cui all'allegato A che costituisce parte integrante del presente decreto, nel quale risultano individuati la provenienza geografica e gli estremi della decretazione con cui si è riconosciuta la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle prescrizioni normative.